

Gulasz z kaszą i brokułami

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Gulasz to potrawa typowo węgierska. Może być podawana na różne sposoby. Ja proponuję z brokułami. Jeśli ktoś nie przepada za brokułami, można użyć innych warzyw.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mięso wołowe - 1 kg
- kasza jęczmienna - 3 kg
- brokuły - 2 kg
- włoszczyzna - 1 kg

Etapy przyrządzania:

1. Mięso umyć pokroić i usmażyć na tłuszczu, przełożyć do garnka, zalać wodą i gotować na lekkim ogniu.
Dodać umytą i pokrojoną włoszczyznę, gotować aż mięso i warzywa będą miękkie.
Brokuły umyć i rozdzielić na małe różyczki, ugotować w lekko osolonej wodzie.
Do gotującej się wody wsypać kaszę jęczmienną, ugotować na miękko. Kaszę podawać polaną sosem z brokułami i posypaną natką pietruszki lub koperkiem.

